

Savijaca sa sirom i grožem



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **70 g** margarinaa
- **200 g** šecera
- **3** jajeta
- **500 g** sitnog sira
- **3 kašike** griza
- **1** limun rendana kora
- **500 g** groža

Priprema

Margarin penasto umutiti umešati šecer, jedno po jedno jaje, sir, griz, koru limuna. Uzeti dve kore poprskati uljem staviti malo fila poredati grože i uviti u rolat, nastaviti dok se ne potroše sastojci. Poreati u nauljen pleh i peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet